

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tacho Alto Inox para Indução 9L

Informacoes do Produto

SKU:	HE837771	Modelo:	HE837771
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837771

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837771
EAN	8711369837771

Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho Alto em Inox de 9L com fundo Sandwich para indução. Construção robusta e pegas frias para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O Tacho Alto HENDI HE837771, com 9 litros de capacidade e diâmetro de 240mm, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Graças ao seu fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina a condução de calor do alumínio com a resistência do aço, este tacho é perfeitamente adequado para utilização em placas de indução, garantindo uma distribuição uniforme do calor e otimizando o processo de confeção. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um visual profissional e facilita a limpeza. As pegas em aço, soldadas em vários pontos, permanecem frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização.

Tacho Alto Inox — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** O fundo Sandwich (alumínio e aço) garante uma cocção homogénea, ideal para indução.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para máxima durabilidade em ambientes de cozinha profissional.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas em aço com solda reforçada que se mantêm frias ao toque.
- **Versatilidade:** Adequado para diversas técnicas de confeção, desde a fervura à redução de molhos.
- **Fácil Limpeza:** Acabamento acetinado que simplifica a manutenção diária.

Aplicações Profissionais

Este tacho alto é uma ferramenta indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e outras cozinhas profissionais. A sua capacidade de 9 litros torna-o perfeito para a preparação de grandes quantidades de molhos, sopas, guisados ou para a confeção de bases para outros pratos. A

compatibilidade com indução assegura uma eficiência energética superior e tempos de aquecimento reduzidos, essenciais durante os momentos de maior movimento, como o serviço de almoço ou jantar. É igualmente útil para a preparação de mise en place ou para manter alimentos quentes em regime de serviço contínuo.

Características Técnicas

Capacidade	9 Litros
Diâmetro	240 mm
Altura	200 mm
Dimensões Externas Aproximadas	356 x 254 x 200 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Sandwich encapsulado (Alumínio + Aço)
Compatibilidade de Hob	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado exterior
Pegas	Aço Inoxidável, soldadas, frias ao toque
Peso Líquido	1,65 kg

Perguntas Frequentes

Este tacho é adequado para cozinhas profissionais com alto volume de serviço?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de 9 litros tornam este tacho ideal para os desafios de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência mesmo em períodos de grande movimento.

Como devo limpar e manter este tacho alto?

Para uma limpeza eficaz, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja macia. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o acabamento acetinado. Após a lavagem, seque completamente o tacho para evitar manchas de água. A sua construção em inox permite o uso em máquina de lavar loiça industrial, desde que sejam seguidas as recomendações do fabricante para equipamentos em aço inoxidável.

Qual a principal vantagem do fundo tipo Sandwich?

O fundo tipo Sandwich combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade e a compatibilidade magnética do aço. Isto resulta numa distribuição de calor mais uniforme e eficiente, minimizando pontos quentes e permitindo a utilização em placas de indução, o que aumenta a versatilidade do tacho.

Este tacho pode ser usado em todas as fontes de calor?

Sim, graças ao seu fundo tipo Sandwich com camada de aço, este tacho é compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha profissional.

As pegas deste tacho são seguras para manuseamento?

Sim, as pegas são feitas de aço inoxidável e soldadas em vários pontos, um método de construção que assegura a sua integridade e que se mantêm frias ao toque durante a utilização, permitindo um manuseamento seguro e confortável mesmo quando o tacho está quente.